

Chris Freytag HEALTH BLENDER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not leave appliance unattended while plugged into an electrical outlet.
- Keep hands and utensils out of the blending jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is unplugged and not in operation.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



To prevent personal injuries, read and follow all instructions and warnings.

OPERATING PRECAUTIONS

- Blades are sharp. Use extreme caution during assembly, while operating, disassembly and cleaning.
- Do not use if blades are broken, cracked or loose.
- Always operate appliance with lid in place.
- Always hold blending jar while processing for stability.
- Do not leave appliance unattended while it is operating.
- Do not remove blending jar from base until the motor has stopped completely.
- Do not use a cracked, chipped or broken blending jar.
- When blending hot liquids, remove lid cap. For a closed-top container, do not blend hot liquids.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- To reduce the risk of injury, never place cutting assembly blades on motor base without blending jar properly attached.
- Do not use this appliance on the stovetop, under broiler, in the oven, or in the refrigerator or freezer.



To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless power switch is in “OFF” position.
- Always turn control to “OFF” and unplug the appliance from outlet when not in use, before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not attempt to use a voltage converter or other device to adapt your appliance to a different outlet or voltage, as damage will occur.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.



To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



BLENDING JAR PRECAUTIONS

- The blending jar is designed for use with this appliance only. Do not use the blending jar provided with this appliance for any other appliance or application.
- Do not place blending jar on hot surface or in a heated oven.
- Use caution when cleaning blending jar with blades assembled. Wipe exterior with damp cloth, and only rinse interior. If necessary to clean inside of blending jar, disassemble and clean following the instructions in the assembly and cleaning sections of this manual.
- Do not use a cracked blending jar or a blending jar having a loose or weakened cutting blade retainer.
- Do not clean blending jar with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.

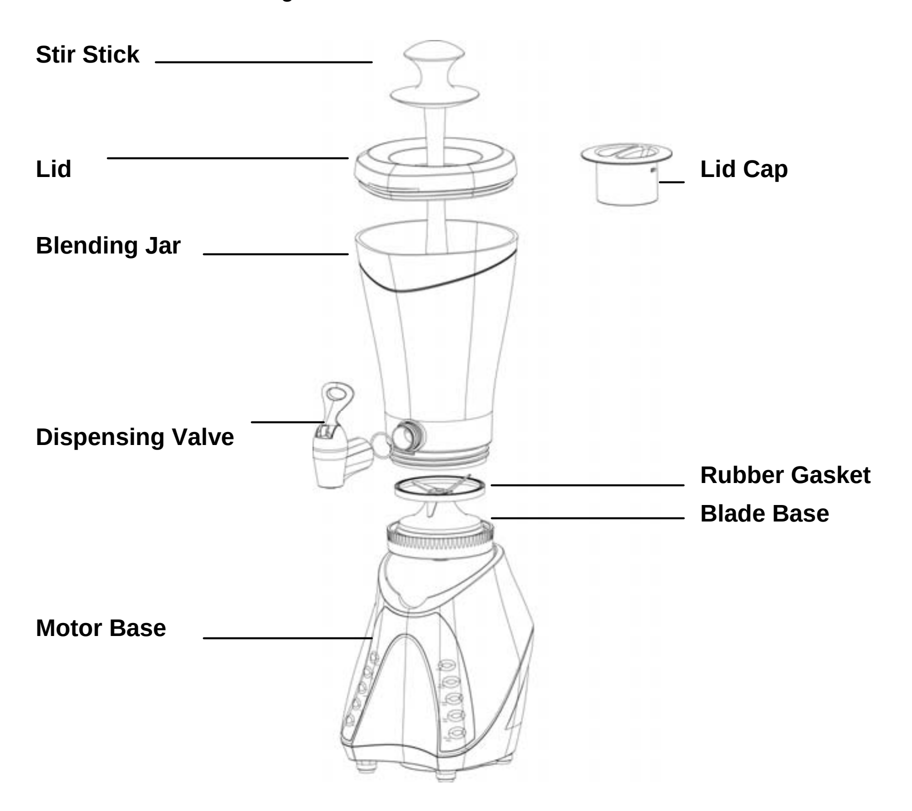
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING YOUR BLENDER

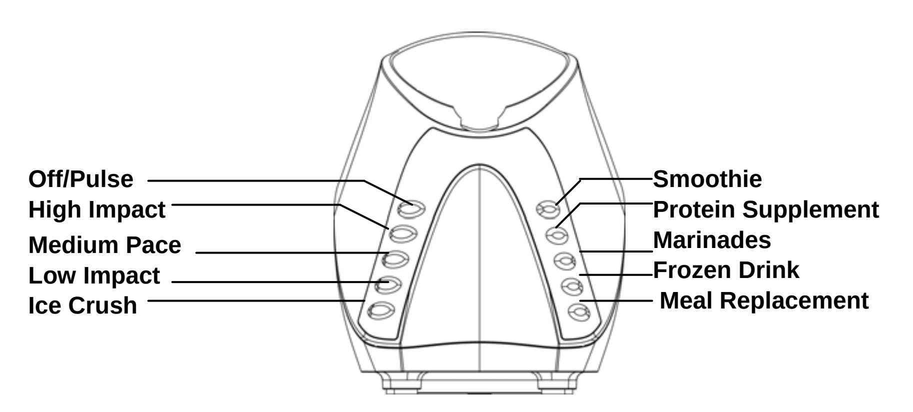
Before assembling your Chris Freytag Health Blender wash all parts, **except for the motor base,** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. Unscrew and disassemble the valve for cleaning (see Cleaning Your Blender section). To prolong the life of your smoothie maker, **do not wash parts in the dishwasher**.

1. Screw blade base on the bottom of the blending jar by twisting the blade base counter-clockwise until tightened. Make sure that the blade base is tightly fastened to the blending jar and that the rubber gasket is properly compressed between the blending jar and the blade base.
2. Press the lid onto the top of the blending jar. Press the clear lid cap in the center of the lid or place the stir stick through the center of the lid if blending liquids or frozen drinks.
3. Place the blending jar onto the motor base so that the bottom of the blade base is sitting flat on the motor base.
4. Plug in the cord. Your blender is now ready to use.

- **Note**: The rubber gasket on the blade base is not removable.



CONTROL BUTTONS



OFF - turns off the machine.

PULSE: The "PULSE" button allows you to create short bursts of power. To use the "PULSE" function, repeatedly press and release the "PULSE" button, holding for a few seconds each time. The "PULSE" function should be used in the initial stage of blending ice and frozen ingredients for smoothies and other frozen drinks. The "PULSE" function should also be used to break apart larger pieces of food or to control the texture of food when chunkier results are desired.

HIGH IMPACT– Runs the unit at high speed. Use this speed for the final stages of mixing. Do not use this speed for dispensing.

MEDIUM PACE– Runs the unit at medium speed. Use this speed for the majority of blending tasks.

LOW IMPACT- Runs the unit at low speed. Use this speed for the initial 10 seconds of mixing as well as for dispensing.

ICE CRUSH: The "ICE CRUSH" button allows you to crush ice and other frozen ingredients. In selecting "ICE CRUSH", the motor will pulsate to a high speed until the desired consistency is reached.

SMOOTHIE, PROTEIN SUPPLEMENT, MARINADES, FROZEN DRINK and MEAL REPLACEMENT: These single-button controls are pre-programmed to mix your smoothie, energy supplement, powdered drink, frozen drink or weight loss shake. Each setting is programmed to run at a different speed for specific amounts of time. The Health Blender will automatically shut-off when complete. Just push the button once and the Health Blender does all the work for you.

BLENDER OPERATION

1. Assemble the blade base onto the blending jar.
2. Add ingredients to the blending jar and replace the lid. You may add more ingredients through the hole in the center of the lid. **Note**: Add liquid ingredients first, and then add frozen or solid ingredients. This will prevent excessive wear on the motor. Cover the hole with the clear lid cover or stir stick during operation. **Note:** When using the stir stick, turn the stir stick counter-clockwise to thoroughly mix the ingredients.
3. From the "OFF" position, press the desired function.
4. To stop the blending process, press the "OFF" button.

To make your favorite frozen drinks, follow the steps below.

1. ADD LIQUIDS – Add desired combination of liquid ingredients. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements, or yogurt in any combination you think would be tasty.

   We are, of course, partial to the Back to Basics® smoothie mixes, which quickly and easily make three delicious 8-ounce smoothies.
2. ADD ICE – Add desired amount of ice or frozen ingredients. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.
3. SMOOTH IT – With the lid on and the stir stick (use as directed below) set in the hole on the lid, pulse the mixture 2 or 3 times by pressing the "PULSE" button. Then press a speed or fitness setting and wait until the ingredients are completely mixed.

   STIR STICK OPERATION – When in use and while the machine is running, stir or rotate the Stir Stick in a counter-clockwise direction so that the Stir Stick scrapes or contacts the sides of the blending jar. This stirring operation will aid in mixing the contents of the blending jar by forcing the ingredients into the mixing blades.
4. SERVE IT – To serve the drink, press the "LOW IMPACT" button, place a cup under the valve and press down the valve lever. Stir the contents in the blending jar with the stir stick while dispensing thick drinks. As the drink level reaches the bottom of the blending jar, a thick mix may stop dispensing. Add a few tablespoons of liquid to increase flow. When the blending jar is empty, turn the machine "OFF" and enjoy. You can continue making drinks one after another, but be sure to give the Blender a 5-minute break after 3 minutes of continuous use.

- To make a thicker drink, add more frozen ingredients.
- To make a thinner drink, add more liquid ingredients.

BLENDER OPERATION USING THE 24 oz. TRAVEL MUG

1. Add ice or frozen ingredients until the total level reaches the 1½ cups line on the side of the mug. (Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc).
2. Add any combination of liquid ingredients up to the 2½ cups line on the side of the mug. (Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements, or yogurt).
3. Place the blade base on the mug and turn counter-clockwise to attach the blade base to the mug.
4. With the blade base firmly attached to the mug, flip the mug over and place the mug on the motor base.
5. Press the desired blending function.
6. To stop the blending process, press the “OFF” button.
7. Remove the mug from the motor base and flip the mug over.
8. Turn the blade base clockwise and remove it from the mug.
9. Screw the mug lid counter-clockwise firmly in place on top of the mug and you are ready to go.

CLEANING YOUR BLENDER

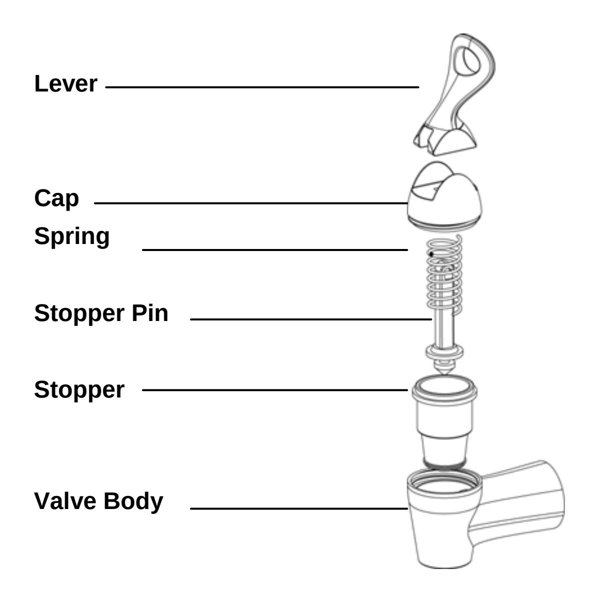
1. Switch to “OFF” and unplug from electrical outlet.
2. Wipe motor base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. Remove blade assembly from the blending jar. Unscrew and disassemble the dispensing valve. Carefully wash all parts except for motor base in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. To prolong the life of your smoothie maker, **do not wash parts in the dishwasher**.

CLEANING THE 24 OZ. TRAVEL MUG

1. Follow directions 1 and 2 from Cleaning Your Blender.
2. Thoroughly wash the mug, lid and blade base. Do not wash parts in the dishwasher. **Note:** If the lid or blade base is difficult to remove from the mug, rinse or soak the mug and the blade base/lid in hot, soapy water, then using a damp cloth to grip the lid or blade base, unscrew from the mug by turning the lid or blade base clockwise.

CLEANING THE DISPENSING VALVE

1. Remove the valve from the blending jar by unscrewing the entire valve counter-clockwise.
2. Remove the cap from the valve body by unscrewing it counter-clockwise.
3. Squeeze cap and stopper together and slide the lever off the stopper pin.
4. Remove the spring.
5. Remove the stopper and stopper pin by pulling the rubber rim of the stopper. The stopper and pin are tightly fit and need not be separated.
6. Clean all parts in warm, soapy water, allow to dry thoroughly and reassemble in the order shown.



HELPFUL HINTS

- Always add liquid ingredients to the blending jar first and then add remaining ingredients. This will prevent excessive wear on the motor and ensure that the ingredients are properly blended.
- Cut harder foods into approximately 1-inch cubes to achieve better results.
- The stir stick may be used to assist in making frozen drinks or for blending any other types of ingredients. When the stir stick is not being used, be sure to place the clear lid cover over the hole in the center of the lid.
- When using the stir stick turn the stir stick counter-clockwise to thoroughly mix the ingredients.
- When chopping dry ingredients such as breadcrumbs, nuts, spices, etc., ensure the blending jar and blade base are completely dry.
- The “PULSE” button should be operated in short bursts. As the “PULSE” button is pressed and released, the blades should stop rotating between pulses.
- Do not attempt to mix or knead heavy dough, mash potatoes or beat egg whites.
- Do not over-blend foods. Most ingredients should be properly blended or chopped in seconds. Do not operate motor base for longer than 3 minutes at a time.
- If the motor stalls, turn off and unplug the unit. Remove a portion of the ingredients before attempting to continue.
- Do not add boiling liquids to the blending jar as cracking of the blending jar may occur.

RECIPES

Directions for all recipes: Pour liquid ingredients into the blending jar. Add all frozen ingredients. Blend at “PULSE” setting for 30 seconds; then blend at “ON” setting until smooth. While the machine is running, move the Stir Stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3-5 servings; approximately 32 oz.

STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE	
1 cup	Strawberry nectar or apple juice
1 cup	Milk
1	Frozen banana (chunks)
2½ cups	Frozen strawberries
1 cup	Strawberry yogurt (non-fat)

MANGO TANGO SMOOTHIE	
1 cup	Pineapple juice
1 cup	Orange juice
½	Frozen banana (chunks)
1 cup	Pineapple sherbet
1½ cups	Frozen mango slices

VITAMIN C ATTACK	
2-3 cups	Sliced watermelon
1 cup	Sliced cantaloupe
¼ cup	Strawberries
1 cup	Low-fat plain yogurt
2-3 cups	Ice

PROTEIN SHAKE	
¼ cup	Chocolate-flavored whey protein powder
¼ cup	Chocolate-flavored Slimfast® powder
1	Banana
1 cup	Skim milk
1 cup	Ice

ORANGE BANANA CREAM SMOOTHIE	
1 cup	Milk
1½ cups	Orange juice
½ tsp.	Vanilla
½	Frozen banana (chunks)
1 cup	Vanilla frozen yogurt
½ cup	Orange yogurt (non-fat)
3 tbs.	Orange juice concentrate

PROTEIN POWER	
1½-2 cups	Milk
2 tbs.	Dry chocolate milk mix
½ tsp.	Dry chocolate pudding mix
¼ cup	Peanut butter
1	Sliced banana
2 cups	Ice

CARBO CREATION	
1 cup	Apple juice
1 cup	Sliced peaches
¼ cup	Blueberries
½ cup	Strawberries
1 cup	Vanilla yogurt
2½ cups	Ice

PEACH REFRESHER SMOOTHIE	
2 cups	Peach nectar or apple juice
1 cup	Vanilla frozen yogurt
½	Banana
1 cup	Peach yogurt (non-fat)
1½ cups	Frozen peach slices

BANANA LIME SUBLIME SMOOTHIE	
2 cups	Limeade
1	Banana
1 cup	Lime sherbet
3 tbs.	Coconut milk
1 cup	Ice

SUPER HEALTHY SHAKE	
1 cup	Vanilla yogurt (non-fat)
1	Banana
1 cup	Frozen strawberries or peaches
4 oz.	Frozen orange juice concentrate

CRANBERRY SPRITZER	
2 cups	Cranberry juice
½ cup	Club soda
½ cup	Vanilla yogurt (non-fat)
1 cup	Ice
	Garnish with mint sprigs if desired

HAWAIIAN HOLIDAY SMOOTHIE	
1 cup	Passion fruit nectar
1 cup	Guava nectar
1 cup	Orange sherbet
½ cup	Frozen strawberries
½ cup	Frozen mango slices
4 tbs.	Coconut milk
1 cup	Strawberry yogurt (non-fat)
½ cup	Frozen banana (chunks)

LOW-FAT STRAWBERRY ORANGE SMOOTHIE	
2 cups	Strawberries
½ cup	Orange juice
1 cup	Skim milk
1 cup	Plain yogurt (non-fat)
1 cup	Ice

WATERMELON WAISTLINE	
2½ cups	Chopped watermelon
1 cup	Raspberry sherbet (low-fat)
2 cups	Ice

CHOCOLATE LOVERS LOW-FAT SMOOTHIE	
2 tbs.	Dry chocolate mix
½ tsp.	Dry low-fat pudding mix
1½ cups	Non-fat skim milk
½ tsp.	Vanilla extract
2 cups	Ice
½ cup	Raspberries (optional)

For the following recipes: Pour liquid ingredients into the blending jar. Add in the remaining ingredients. Blend at the "MARINADE" setting. While the machine is running, move the Stir Stick around counter-clockwise to aid mixing

Basic Salad Dressing	
½ cup	Olive Oil
¼ cup	White wine vinegar
⅛ tsp.	Salt
⅛ tsp.	Pepper
½ tsp.	Dill (or you can substitute basil)
1 tbs.	Dijon mustard
1	Clove minced garlic
You can adjust the mustard, garlic, and spices to match your taste.	

PEANUT BUTTER MARINADE/DIPPING SAUCE	
1 tbs.	Ground coriander
1 tbs.	Salt
½ tsp.	Pepper
1 cup	Chopped onion
2	Cloves garlic (peeled or minced)
½ cup	Soy sauce
¼ cup	Lemon or lime juice
½ cup	Peanut butter
¼ cup	Brown sugar
½ cup	Oil
Marinate chicken chunks on skewers or marinate full boneless, skinless chicken breasts in a zip lock bag with the mixture for several hours. Place the marinated meat on the grill until thoroughly cooked. Save some of the mixture that has NOT touched the meat and use it as a dip for vegetables or on a salad. Serves 4.	

Spicy Pork or Chicken Marinade	
⅓ cup	Soy sauce
2 tbs.	Chopped fresh cilantro
2 tsp.	Minced garlic
3 tbs.	Brown sugar
1 tsp.	Dry mustard
½ tsp.	Paprika
Marinate pork tenderloin or boneless, skinless chicken breasts in a zip lock bag with the mixture for several hours. Place the marinated meat on the grill until thoroughly cooked. Serves 4.	

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics’ discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state’s sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_________________________



Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.focuselectrics.com

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires fixés, notamment des bocaux de conserve non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas le mixeur s'il fonctionne mal ou a été endommagé d'une autre manière. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- Ne le laissez pas sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'extérieur du pichet à mixer pendant le mélange pour réduire le risque de blessure grave ou de détérioration du mixeur. Vous pourrez utiliser une spatule uniquement avec le mixeur débranché.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- **Pour usage domestique uniquement.**



Pour éviter les blessures, lisez et suivez toutes les instructions et avertissements.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Les lames sont coupantes. Soyez extrêmement prudent durant l'assemblage, le fonctionnement, le démontage et le nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil si les lames sont cassées, fendues ou détachées.
- Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle en place.
- Tenez toujours le pichet à mixer pendant le mélange pour assurer sa stabilité.
- Ne laissez pas sans surveillance le mixeur en cours de fonctionnement.
- Ne retirez pas le pichet à mixer de la base avant l'arrêt complet du moteur.
- N'utilisez pas un pichet à mixer fissuré, ébréché ou brisé.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le cache du couvercle. Pour les récipients fermés par un couvercle, ne mélangez pas de liquides chauds.
- La lampe qui clignote indique que le système est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les pièces tranchantes ou mobiles.
- Afin de réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames de découpe sur la base motorisée si le pichet à mixer n'est pas correctement fixé.
- N'utilisez pas cet appareil sur des brûleurs de cuisinière, sous un gril, dans un four, dans un réfrigérateur ou un congélateur.



Pour écarter tout risque d'électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.



PRÉCAUTIONS LIÉES À L'ÉLECTRICITÉ

- Afin de vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne branchez pas le cordon sur une prise murale si l'interrupteur de l'appareil n'est pas sur position "OFF" (arrêt).
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- N'essayez pas d'utiliser un convertisseur de tension ou un autre appareil pour adapter le mixeur à une prise ou tension différente, sous peine de dommages.
- Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec une surface à haute températue, y compris la gazinière



Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

PRÉCAUTIONS LORS D'UNE UTILISATION À PROXIMITÉ D'ENFANTS

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.



MISE EN GARDE

PRÉCAUTIONS RELATIVES AU PICHET À MIXER

- Le pichet à mixer est conçu pour être utilisé avec cet appareil uniquement. N'utilisez pas le pichet de mixage fourni avec cet appareil avec tout autre appareil ni pour toute autre application.
- Ne placez pas le pichet à mixer sur une surface à haute température ni dans un four chaud.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le pichet à mixer et que les lames sont montées. Essuyez l'extérieur avec un torchon humide, et ne rincez que l'intérieur. S'il est nécessaire de nettoyer l'intérieur du pichet à mixer, démontez-le et nettoyez-le suivant les instructions des sections de ce manuel consacrées à l'assemblage et au nettoyage.
- N'utilisez pas un pichet à mixer fissuré ou un pichet à mixer dont le dispositif de retenue de la lame serait desserré ou affaibli.
- Ne nettoyez pas le pichet à mixer avec des détergents, des éponges en laine de fer, ou tout autre matériau abrasif.

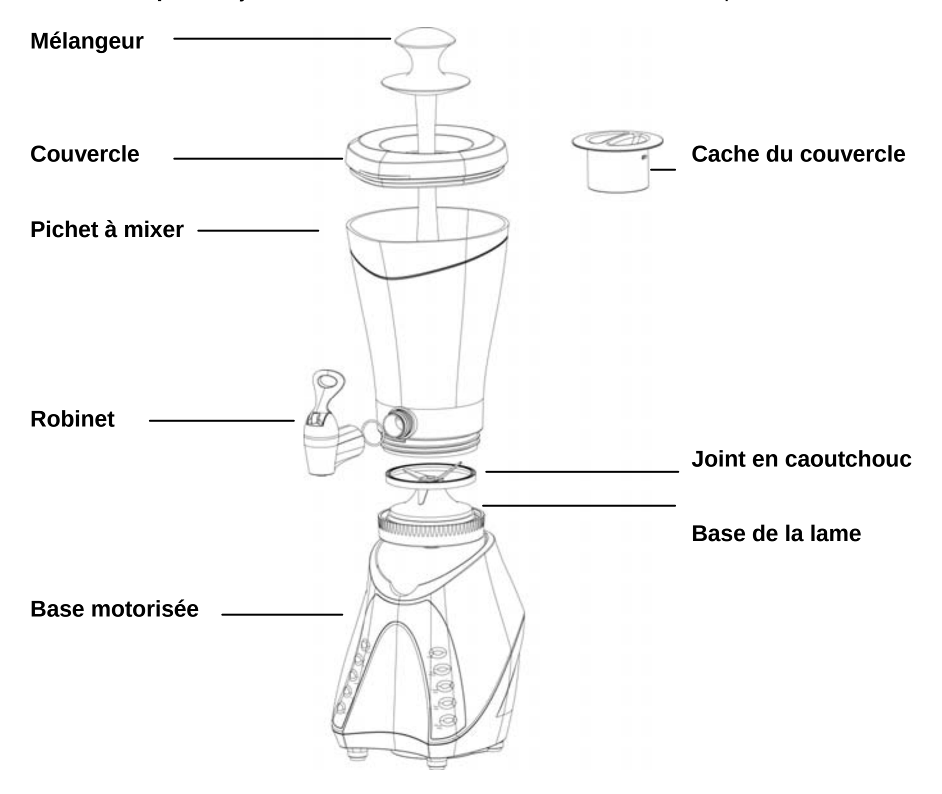
CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE MIXEUR

Avant d’assembler Chris Freytag votre mélangeur santé lavez toutes les pièces, lavez la totalité des pièces, **sauf la base motorisée** à l’eau savonneuse chaude, rincez avec soin et séchez les pièces. Dévissez et séparez le robinet pour le nettoyage (voir la section Nettoyage du Mixeur). Pour prolonger la durée d’utilisation de votre machine à smoothies, **ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle**.

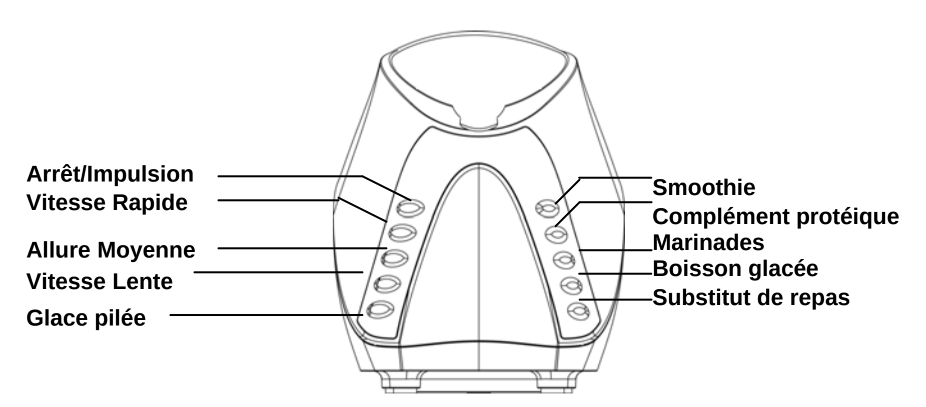
1. Vissez la base de la lame au bas du pichet de mélange en faisant pivoter la base de la lame dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’elle soit serrée. Assurez-vous que la base de la lame est bien serrée contre le pichet à mixer et que le joint de caoutchouc est correctement comprimé entre le pichet à mixer et la base de la lame.
2. Pression le couvercle au-dessus du pichet à mixer. Pression le cache translucide au centre du couvercle ou placez le mélangeur à travers le centre du couvercle si vous mélangez des liquides ou des boissons glacées.
3. Placez le pichet à mixer sur la base motorisée de sorte que le bas de la base de la lame repose à plat sur la base motorisée.
4. Branchez le cordon d’alimentation. Votre machine à mixeur est maintenant prête.

- **Remarque:** Le joint de caoutchouc sur la base de la lame n’est pas amovible.



L'UTILISATION DE VOTRE MIXEUR

BOUTONS DE COMMANDE :



« OFF » (arrêt) – éteint l'appareil.

« PULSE » (impulsion) : Le bouton « PULSE » (impulsion) vous permet de créer de brèves impulsions très puissantes. Pour utiliser la fonction « PULSE » (impulsion), maintenez la touche « PULSE » (impulsion) enfoncée pendant quelques secondes puis relâchez-la ; effectuez cette opération plusieurs fois.**.** La fonction « PULSE » (impulsion) devrait être utilisée lors de l'étape initiale du mélange de la glace et des ingrédients glacés pour les smoothies et les autres boissons glacées. La fonction « PULSE » (impulsion) devrait également être utilisée pour diviser de gros morceaux d'aliments ou pour contrôler la texture d'un aliment lorsque des résultats plus morcelés sont souhaités.

« HIGH IMPACT » (vitesse rapide) – fait fonctionner l'appareil à une vitesse élevée. Utilisez ce réglage pour les étapes finales du mélange. N'utilisez pas cette vitesse pour verser.

« **MEDIUM PACE** » (allure moyenne) – fait fonctionner l'appareil à une vitesse moyenne. Utilisez cette vitesse pour la majorité des tâches de mélange.

« **LOW IMPACT** » (vitesse lente) – fait fonctionner l'appareil au ralenti. Utilisez cette vitesse pour les 10 secondes initiales de mélange ainsi que pour verser.

« ICE CRUSH » (glace pilée) **:** Le bouton « ICE CRUSH » (glace pilée) vous permet de piler de la glace et d'autres ingrédients glacés. En sélectionnant « ICE CRUSH » (glace pilée) moteur tourne à une vitesse élevée jusqu'à ce que la consistance souhaitée ait été atteinte.

SMOOTHIE, PROTEIN SUPPLEMENT **(COMPLÉMENT PROTEIQUE),** ***MARINADES, FROZEN DRINK*** **(BOISSON GLACÉE) ET** ***MEAL REPLACEMENT*** **(SUBSTITUT DE REPAS) :** ces boutons de commande sont programmés pour mélanger vos smoothies, suppléments énergétiques, boissons en poudre, boissons glacées ou vos boissons diététiques. Chaque réglage est programmé pour faire fonctionner l'appareil à une vitesse et pour une durée précises. Le mélangeur santé s'arrête automatiquement une fois fini. Appuyez une fois sur le bouton et le mélangeur santé s'occupe de tout.

FONCTIONNEMENT DU MIXEUR

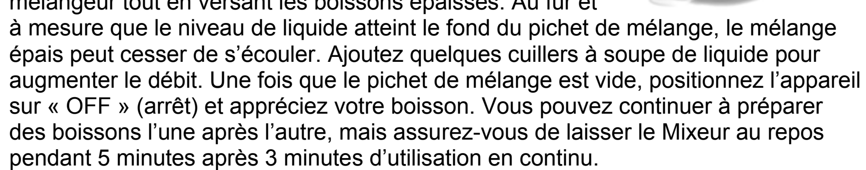
1. Assemblez la base de la lame sur le pichet de mélange.
2. Ajoutez les ingrédients dans le pichet de mélange puis remettez le couvercle en place. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients à travers l'ouverture au centre du couvercle. (**Remarque** : Ajoutez les ingrédients liquides en premier, puis ajoutez les ingrédients surgelés ou solides. Ceci préviendra toute usure excessive du moteur). Fermez l'orifice avec le cache translucide ou avec le mélangeur pendant l'utilisation du mixeur. **Remarque :** Lorsque vous utilisez le mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour bien mélanger les ingrédients.
3. Depuis la position « OFF » (arrêt), appuyez sur la fonction de votre choix.
4. Pour mettre fin au mélange, appuyez sur « OFF » (arrêt).

Pour préparer vos boissons glacées préférées, suivez les étapes ci-dessous.

1. AJOUTER LES LIQUIDES – Ajoutez la combinaison d'ingrédients liquides souhaitée. Par liquides, nous entendons tout ingrédient mou comme les fruits, le lait, les jus de fruits, les suppléments à base d'herbes aromatiques ou le yaourt dans toute combinaison dont vous pensez qu'elle pourrait être savoureuse.

   Nous sommes, bien sûr, en faveur des mélanges de smoothies Back to Basics®, qui produisent rapidement et facilement trois délicieux smoothies de 8 onces.
2. AJOUTER LA GLACE – Ajoutez la quantité de glace ou d'ingrédients surgelés souhaitée.. Les ingrédients glacés incluent la glace, les fruits glacés, la yaourt, la crème glacée, etc.
3. MÉLANGER – Couvercle et mélangeur en place (utilisez-le comme indiqué ci-dessous) dans le trou du couvercle, donnez 2 ou 3 impulsions au mélange en apuyant sur le bouton « PULSE » (impulsion). Ensuite, appuyez sur un réglage de vitesse ou de boisson et patientez jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés.

   UTILISATION DU MÉLANGEUR – Lorsque vous utilisez le mélangeur et lorsque l'appareil fonctionne, mélangez ou faites pivoter le Mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de sorte que le Mélangeur râpe ou entre en contact avec les parois du pichet à mixer. Cette opération de mélange va contribuer au mélange du contenu du pichet à mixer en forçant les ingrédients à rencontrer les lames.
4. POUR SERVIR – Pour servir la boisson, appuyez sur le bouton de « LOW IMPACT » (vitesse lente), placez une tasse au-dessous de la valve et appuyez sur le robinet. Mélangez le contenu dans le pichet de mélange à l'aide du mélangeur tout en versant les boissons épaisses. Au fur et à mesure que le niveau de liquide atteint le fond du pichet de mélange, le mélange épais peut cesser de s'écouler. Ajoutez quelques cuillers à soupe de liquide pour augmenter le débit. Une fois que le pichet de mélange est vide, positionnez l'appareil sur « OFF » (arrêt) et appréciez votre boisson. Vous pouvez continuer à préparer des boissons l'une après l'autre, mais assurez-vous de laisser le Mixeur au repos pendant 5 minutes après 3 minutes d'utilisation en continu.



- Pour une boisson plus épaisse, ajoutez davantage d'ingrédients glacés.
- Pour une boisson plus fluide, ajoutez davantage d'ingrédients liquides.

FONCTIONNEMENT DU MIXEUR AVEC LA TASSE DE VOYAGE DE 24 OZ.

1. Ajoutez la glace ou les ingrédients surgelés jusqu'à ce que le niveau total atteigne la ligne des 1½ tasses sur le côté de la tasse. (Les ingrédients glacés sont notamment la glace, les fruits surgelés, le yaourt surgelé, la crème glacée, etc.).
2. Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients liquides jusqu'à la ligne des 2½ tasses sur le côté de la tasse. (Les liquides peuvent être n'importe quel ingrédient à consistance molle comme des fruits, du lait, du jus de fruit, ces compléments aux herbes ou du yaourt).
3. Placez la base de la lame sur la tasse et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer la base de la lame sur la tasse.
4. Une fois la base de la lame fermement fixée à la tasse, retournez la tasse et placez-la sur la base motorisée.
5. Appuyez sur la fonction de mélange souhaitée.
6. Pour mettre fin à la procédure de mélange, appuyez sur « OFF » (arrêt).
7. Retirez la tasse de la base motorisée et retournez-la.
8. Faites pivoter la base de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-la de la tasse.
9. Vissez le couvercle de la tasse dans le sens inverse des fermement en place au-dessus de la tasse et vous pouvez y aller.

NETTOYAGE DU MIXEUR

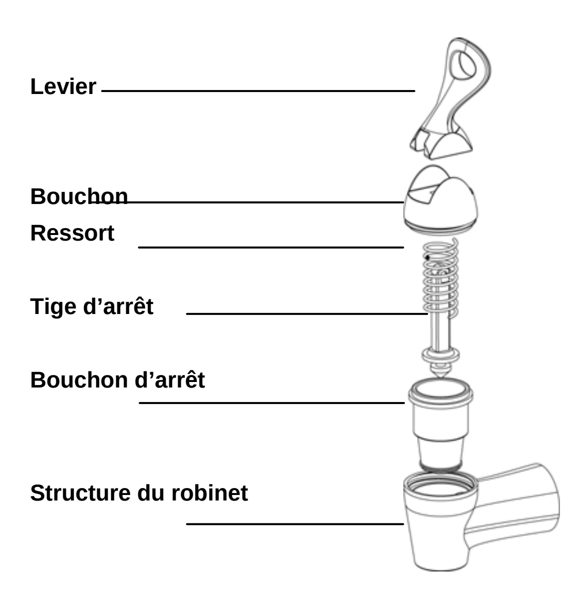
1. Éteignez l'appareil « OFF » (arrêt) et débranchez-le de la prise secteur.
2. Essuyez la base motorisée à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un détergent de puissance moyenne non abrasif.
3. Retirez l'assemblage de la lame du pichet de mélange. Dévissez et démontez le robinet. Lavez soigneusement toutes les pièces à l'exception de la base motorisée à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez minutieusement. Pour prolonger la durée de vie de votre machine à mixeur, **ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle**.

NETTOYAGE DE LA TASSE DE VOYAGE DE 24 OZ.

1. Suivez les consignes 1 et 2 de Nettoyage de votre Mixeur.
2. Lavez avec soin la tasse, le couvercle et la base de la lame. Ne passez pas les pièces au lave-vaisselle. **Remarque :** Si le couvercle ou la base de la lame se retire difficilement de la tasse, rincez ou laissez tremper la tasse et la base de la lame/le couvercle dans de l'eau savonneuse, chaude, puis à l'aide d'un torchon humide pour saisir le couvercle ou la base de la lame, dévissez la tasse ou faisant tourner le couvercle ou la base de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE DU ROBINET

1. Retirez le robinet du pichet à mixer en dévissant la totalité du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le bouchon de la structure du robinet en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Pincez le bouchon et la tige d'arrêt ensemble et faites glisser le levier pour le sortir de la tige d'arrêt.
4. Retirez le ressort.
5. Retirez le bouchon d'arrêt et la tige d'arrêt en tirant sur l'extrémité en caoutchouc du bouchon d'arrêt. Le bouchon et la tige d'arrêt sont serrés et n'ont pas besoin d'être séparés.
6. Nettoyez toutes les pièces à l'eau savonneuse chaude, laissez sécher complètement puis réassemblez selon l'ordre indiqué.



ASTUCES

- Ajoutez toujours les ingrédients liquides dans le pichet de mélange en premier, puis ajoutez les ingrédients restants. Ceci empêchera toute usure excessive du moteur et garantira que les ingrédients soient correctement mélangés.
- Découpez les aliments plus durs en cubes d'environ 1 pouce pour obtenir un meilleur résultat.
- Le mélangeur peut être utilisé pour faciliter la préparation de boissons glacées ou pour le mélange de tout autre type d'ingrédients. Lorsque vous n'utilisez pas le mélangeur, assurez-vous de placer le cache translucide sur l'orifice au centre du couvercle.
- Lorsque vous utilisez le mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour bien mélanger les ingrédients.
- Lorsque vous broyez des ingrédients secs comme des croûtons de pain, des noisettes, des épices, etc. assurez-vous que le pichet de mélange et la base de la lame soient complètement secs.
- Le bouton « PULSE » (impulsion) devr"ait être utilisé par brèves impulsions. Pendant que le bouton « PULSE » (impulsion e)st enfoncé pu « PULSE » (impulsion) is relâché, les lames devraient cesser de bouger entre les impulsions.
- Ne tentez pas de mélanger ou de pétrit une pâte épaisse, de la purée de pommes de terre ou de battre des blancs d'œufs.
- Ne mélangez pas les aliments de manière excessive. La plupart des ingrédients devrait être mélangée ou émincée en quelques secondes. Ne faites pas fonctionner la base motorisée pendant plus de 3 minutes à la fois.
- Si le moteur cale, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez une partie des ingrédients avant d'essayer de continuer.
- N'ajoutez pas de liquides bouillants au pichet de mélange car cela risque de fissurer le pichet de mélange.

RECETTES

Instructions pour toutes les recettes : Versez les ingrédients liquides dans le pichet à mixer. Ajoutez tous les ingrédients glacés. Mélangez par « PULSE » (impulsions) pendant 30 secondes, puis mélangez en rélant l'appareil sur ON jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Pendant que l'appareil est en marche, déplacez le Mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faciliter le mélange. Servez immédiatement. Convient pour environ 3 à 5 portions, soit environ 32 oz.

SMOOTHIE SUPRÊME FRAISE BANANE	
1 tasse	Nectar de fraise ou jus de pomme
1 tasse	Lait
1	Banane surgelée (morceaux)
2½ tasses	Fraises surgelées
1 tasse	Yaourt à la fraise (Sans matière grasse)

SMOOTHIE MANGO TANGO	
1 tasse	Jus d'ananas
1 tasse	Jus d'orange
½	Banane surgelée (morceaux)
1 tasse	Sorbet à l'ananas
1½ tasses	Tranches de mangue surgelée

ATTAQUE À LA VITAMINE C	
2-3 tasses	Pastèque en tranches
1 tasse	Melon brodé en tranches
¼ tasse	Fraises
1 tasse	Yaourt nature à faible teneur en matières grasses
2-3 tasses	Glace

MÉLANGE PROTÉINÉ	
¼ tasse	Poudre aux protéines de lactosérum parfumée au chocolat
¼ tasse	Poudre Slimfast® parfum chocolat
1	Banane
1 tasse	Lait écrémé
1 tasse	Glace

SMOOTHIE ORANGE BANANE À LA CRÈME	
1 tasse	Lait
1½ tasses	Jus d’orange
½ cuiller à café	Vanille
½	Banane surgelée (morceaux)
1 tasse	Yaourt glacé à la vanille
½ tasse	Yaourt à l’orange (Sans matière grasse)
3 cuillers à soupe	Concentré de jus d’orange

LA PUISSANCE DES PROTÉINES	
1½-2 tasses	Lait
2 cuiller à soupe	Mélange déshydraté pour chocolat au lait
½ cuiller à café	Mélange pour gâteau au chocolat déshydraté
¼ tasse	Beurre de cacahuètes
1	Banane en tranches
2 tasses	Glace

CRÉATION CARBO	
1 tasse	Jus de pomme
1 tasse	Pêches en tranches
¼ tasse	Myrtilles
½ tasse	Fraises
1 tasse	Yaourt à la vanille
2½ tasses	Glace

SMOOTHIE RAFRAÎCHISSANT À LA PÊCHE	
2 tasses	Nectar de pêche ou jus de pomme
1 tasse	Yaourt glacé à la vanille
½	Banane
1 tasse	Yaourt à la pêche (Sans matière grasse)
1½ tasses	Tranches de pêches surgelées

SMOOTHIE SUBLINE DE BANANE AU CITRON VERT	
2 tasses	Jus de citron vert
1	Banane
1 tasse	Sorbet au citron vert
3 cuillers à soupe	Lait de coco
1 tasse	Glace

MÉLANGE SUPER DIÉTÉTIQUE	
1 tasse	Yaourt à la vanille (à faible teneur en matières grasses)
1	Banane
1 tasse	Fraises ou pêches congelées
4 oz.	Concentré de jus d’orange congelé

PANACHÉ À LA CANNEBERGE	
2 tasses	Jus de canneberge
½ tasse	Soda Club
½ tasse	Yaourt à la vanille (sans matière grasse)
1 tasse	Glace
	Garnissez de pépites de mente si vous le souhaitez

SMOOTHIE VACANCES HAWAÏENNES	
1 tasse	Nectar de fruits de la passion
1 tasse	Nectar de goyave
1 tasse	Sorbet à l’orange
½ tasse	Fraises surgelées
½ tasse	Tranches de mangue surgelée
4 cuillers à soupe	Lait de coco
1 tasse	Yaourt à la fraise (sans matière grasse)
½ tasse	Banane surgelée (morceaux)

SMOOTHIE FRAISE ORANGE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRE GRASSE	
2 tasses	Fraises
½ tasse	Jus d'orange
1 tasse	Lait écrémé
1 tasse	Yaourt sans matière grasse nature
1 tasse	Glace

LA LIGNE GRÂCE À LA PASTÈQUE	
2½ tasses	Pastèque en tranche
1 tasse	Sorbet à la framboise (à faible teneur en matières grasses)
2 tasses	Glace

SMOOTHIE À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES POUR LES AMOUREUX DU CHOCOLAT	
2 cuillers à soupe	Mélange de chocolat déshydraté
½ cuiller à café	Mélange à gâteau à faible teneur en matières grasses déshydraté
1½ tasses	Lait écrémé sans matière grasse
½ cuiller à café	Extrait de vanille
2 tasses	Glace
½ tasse	Framboises (facultatif)

Pour les recettes suivantes : versez les ingrédients liquides dans le bocal mélangeur. Ajoutez ensuite les autres ingrédients. Mélangez avec le réglage « MARINADE ». Pendant que la machine fonctionne, tournez le barreau agitateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faciliter le mélange.

Vinaigrette de base	
12 cl (1/2 tasse)	huile d'olive
6 cl (1/4 de tasse)	Vinaigre de vin blanc
⅛ c. à thé	Sel
⅛ c. à thé	Poivre
2,5 ml (1/2 c. thé)	Aneth (ou basilic)
15 ml (1 c. soupe)	Moutarde de Dijon
1	Gousse d'ail haché fin
Ajustez la moutarde, l'ail et les épices selon le goût.	

MARINADE/TREMPETTE AU BEURRE D'ARACHIDE	
15 ml (1 c. soupe)	Coriandre en poudre
15 ml (1 c. soupe)	Sel
2,5 ml (1/2 c. thé)	Poivre
23,5 cl (1 tasse)	Oignon haché
2	gousses d'ail (épluchées ou finement hachées)
12 cl (1/2 tasse)	Sauce de soja
6 cl (1/4 de tasse)	Jus de citron
12 cl (1/2 tasse)	Beurre d'arachide
6 cl (1/4 de tasse)	sucre brun
12 cl (1/2 tasse)	Huile
Faites mariner des morceaux de poulet en brochettes ou des poitrines de poulet désossées et sans peau dans un sachet en plastique à fermeture par pression et glissière rempli du mélange pendant plusieurs heures. Laissez la viande marinée sur le gril jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Mettez de côté une partie du mélange qui N'A PAS touché la viande que vous utiliserez comme trempette pour les légumes ou sur une salade. Pour 4 personnes.	

Marinade épicée pour porc ou poulet	
8 cl (1/3 de tasse)	Sauce de soja
3 cl (2 c. soupe)	Cilantro frais haché
1 cl (2 c. thé)	ail finement haché
4,5 cl (3 c. soupe)	sucre brun
0,5 cl (1 c. thé)	Moutarde sèche
2,5 ml (1/2 c. thé)	Paprika
Faites mariner les filets de porcs ou les poitrines de poulet désossées et sans peau dans un sachet en plastique à fermeture par pression et glissière rempli du mélange pendant plusieurs heures. Laissez la viande marinée sur le gril jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Pour 4 personnes.	

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com. Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connu : ____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : ______________________

L5733 03/08 Back To Basics®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine



Chris Freytag LICUADORA HEALTH

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics a través de nuestro sitio web.
www.focuselectrics.com

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Los accesorios que puedan ser adjuntados y que no sean recomendados por Focus Electrics, incluyendo jarras para preservar alimentos, puedan causar lesiones.
- No lo opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para informacion sobre el centro de servicio, refierase a la página de garantía.
- No deje la unidad desatendida cuando esté enchufada en un tomacorriente eléctrico.
- Cuando se esté licuando, mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra de la licuadora para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse un raspador, pero sólo cuando la licuadora esté apagada y desenchufada del tomacorriente.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Para uso doméstico solamente.**

⚠ PRECAUCIÓN

Para prevenir lesiones, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Las hojas son filosas. Tenga sumo cuidado al armar, hacer funcionar, desarmar y limpiar la unidad.
- No la use si las hojas están rotas, agrietadas o sueltas.
- Siempre haga funcionar la licuadora tapada.
- Para tener estabilidad, siempre sostenga el asa de la jarra mientras esté operando la licuadora.
- No deje la licuadora desatendida cuando esté en uso.
- No retire la jarra de la base hasta que el motor se haya parado por completo.
- No use una jarra rajada, desconchada o rota.
- Al licuar líquidos calientes, retire el tapón de la tapa. Para un recipiente con la parte superior cerrada, no mezcle líquidos calientes.
- La luz destellante indica que está listo para operar. Evite cualquier contacto con las cuchillas o las partes móviles.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el ensamble de la cuchilla en la base del motor sin la jarra de la licuadora debidamente fijada al ensamble.
- No use este aparato sobre una estufa o cocina, debajo de un asador, en el horno, el refrigerador o el congelador.



Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumeja el cable, enchufes ni otras piezas eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No use este aparato a la intemperie.
- No enchufe el cable en el tomacorriente si el interruptor no está en la posición “OFF” (apagado).
- Siempre gire el control a la posición “OFF” (apagado) y desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No use un convertidor de tensión ni ningún otro dispositivo para adaptar la licuadora a un tomacorriente o voltaje distinto, ya que podría dañarla.
- No permita que el cordón haga contacto con la superficie caliente de la estufa.



Para prevenir quemaduras u otras lesions en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencies.

PRECAUCIONES DE USO CERCA DE NIÑOS

- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



PRECAUCIONES CON LA JARRA DE LA LICUADORA

- La jarra de la licuadora está diseñada para usarse solamente con este electrodoméstico. No utilice la jarra provista con este artefacto con ningún otro artefacto electrodoméstico o aplicación.
- No coloque la jarra de la licuadora sobre una superficie caliente o en un horno caliente.
- Tenga cuidado al limpiar la jarra de la licuadora con las cuchillas puestas. Limpie el exterior con un paño húmedo, y sólo enjuague el interior. Si fuese necesario limpiar la jarra de la licuadora por dentro, desmóntela y límpiela siguiendo las instrucciones en las secciones de ensamble y limpieza de este manual.
- No utilice la jarra de la licuadora si está agrietada o si tiene el retén de las cuchillas aflojado o debilitado.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero u otros materiales abrasivos.

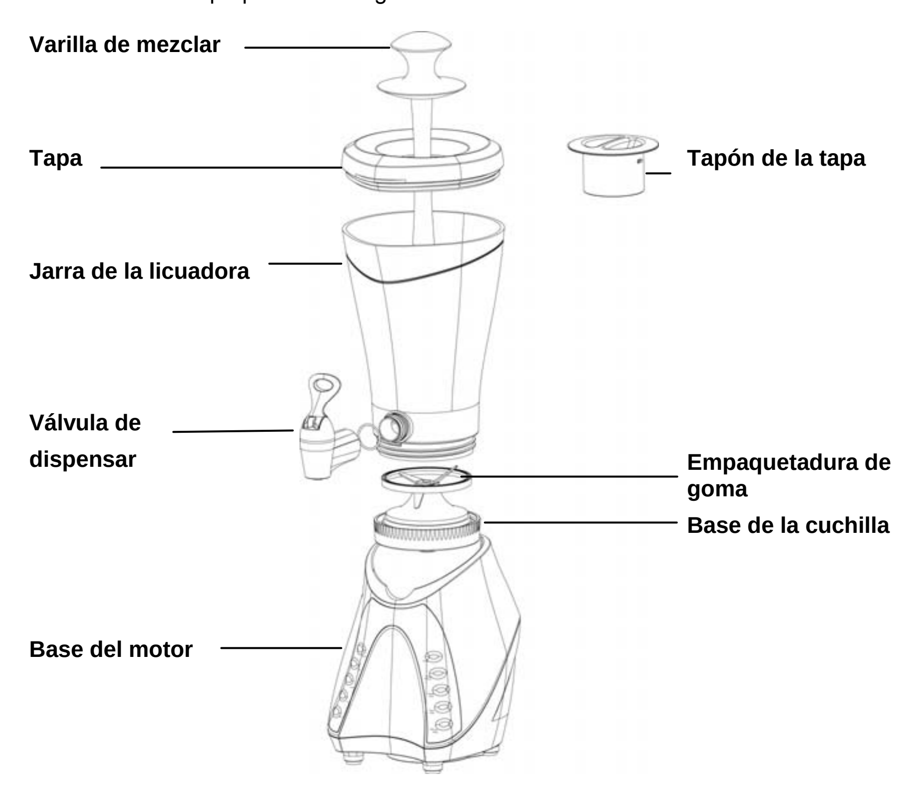
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENSAMBLE DE LA LICUADORA

Antes de armar la Chris Freytag Licuadora Health lave todas sus partes,, lave todas sus partes, **excepto la base del motor,** en agua jabonosa caliente, enjuáguelas a fondo y séquelas. Desenrosque y desmonte la válvula para limpiarla (vea la sección Limpieza de la licuadora). Para prolongar la vida de la licuadora de batidos de frutas, **no lave partes en el lavavajillas**.

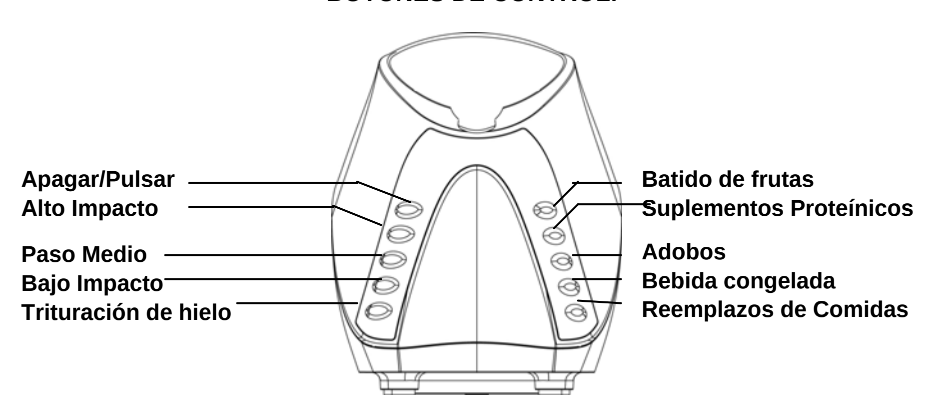
1. Enrosque la base de la cuchilla al fondo de la jarra de la licuadora girándola en dirección contraria a las agujas del reloj hasta quedar apretada. Asegúrese de que la base de la cuchilla esté fuertemente sujetada a la jarra de la licuadora y que la empaquetadura de goma esté correctamente comprimida entre la jarra de la licuadora y la base de la cuchilla.
2. Cierre la tapa en la parte superior de la jarra de la licuadora. Cierre el tapón transparente en el centro de la tapa o coloque la varilla de mezclar a través del centro de la tapa si va a licuar líquidos o bebidas congeladas.
3. Coloque la jarra de la licuadora sobre la base del motor de modo que el fondo de la base de la cuchilla quede bien asentada sobre dicha base del motor.
4. Enchufe el cordón eléctrico. La licuadora para está ahora lista para usarse.

- **Nota**: La empaquetadura de goma sobre la base de la cuchilla no es desmontable.



USO DE LA LICUADORA

BOTONES DE CONTROL:



OFF (apagado) - apaga la máquina.

PULSE (pulsar): El botón “PULSE” (pulsar) le permite crear ráfagas cortas de alta potencia. Para usar la función “PULSE” (pulsar), Pulse y suelte repetidamente el botón (pulsar), manteniéndolo presionado durante unos cuantos segundos cada vez. La función “PULSE” (pulsar) deberá ser usada en las etapas iniciales al licuar hielo e ingredientes congelados para preparar batidos de frutas y otras bebidas congeladas. La función “PULSE” (pulsar) también debe usarse para romper trozos grandes de alimentos o para controlar la textura de los alimentos cuando se desean pedazos más gruesos.

HIGH IMPACT (alta impacto) – Opera la unidad a alta velocidad.Use esta velocidad para las etapas finales de mezclado.No use esta velocidad para servir.

MEDIUM PACE (paso media) – Opera la unidad a media velocidad. Use esta velocidad para la mayoría de las tareas de licuado.

LOW IMPACT (baja impacto) - Opera la unidad a baja velocidad.Use esta velocidad los primeros 10 segundos de mezclado al igual que para servir

ICE CRUSH (trituración de hielo): EL botón “ICE CRUSH” (trituración de hielo) le permite triturar el hielo y otros ingredientes congelados. Al seleccionar “ICE CRUSH” (trituración de hielo) el motor pulsará a una alta velocidad hasta alcanzar la consistencia deseada.

BATIDOS DE FRUTAS, SUPLEMENTOS PROTEÍNICOS, ADOBOS, REEMPLAZOS DE COMIDAS Y BEBIDAS CONGELADAS: Estos controles de un solo botón están preprogramados para mezclar su batido de frutas, suplemento energético, bebida en polvo, bebida congelada o licuado a base de leche para perder peso. Cada ajuste está programado para operar a velocidades diferentes durante lapsos específicos del tiempo. La Licuadora Health se apagará automáticamente al completar la preparación. Sólo presione el botón una vez y la Licuadora Health hará todo el trabajo por usted.

OPERACIÓN DE LA LICUADORA

1. Conecte la base de la cuchilla a la jarra de la licuadora.
2. Añada los ingredientes a la jarra de la licuadora y vuelva a colocar la tapa. Usted puede añadir más ingredientes a través del agujero en el centro de la tapa. **Nota**: Añada los ingredientes líquidos primero, luego añada los ingredientes congelados o sólidos. Este prevendrá el desgaste excesivo del motor. Durante la operación, cubra el agujero con la tapa transparente o la varilla de mezclar. **Nota**: Al usar la varilla de mezclar gírela en dirección contraria a las agujas del reloj para mezclar a fondo los ingredientes.
3. Desde la posición "OFF" (apagado), pulse la función deseada.
4. Para parar el proceso de mezcla, presione el botón de apagado "OFF" (apagado).

Para preparar su bebida congelada favorita, siga los siguientes pasos.

1. AÑADA LÍQUIDOS – Añada la combinación deseada de ingredientes líquidos. Los líquidos incluyen cualquier ingrediente suave como frutas, leche, zumos de fruta, suplementos herbarios o yogur en cualquier combinación que usted piense será sabrosa.

   Nosotros, por supuesto, favorecemos las mezclas de batidos de frutas Back to Basics®, con las que rápida y fácilmente se preparan tres deliciosos batidos de frutas de 8 onzas.
2. AÑADA HIELO – Añada la cantidad deseada de hielo o ingredientes congelados. Los ingredientes congelados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur congelado, helados, etc.
3. LICUE LA MEZCLA – Con la tapa puesta y la varilla de mezclar (usada como se indica abajo) colocada en el agujero en la tapa, pulse la mezcla 2 o 3 veces presionando el botón "PULSE" (pulsar). Entonces pulse una velocidad o una operación de preparación preajustada y espere hasta que los ingredientes queden completamente mezclados.

   OPERACIÓN CON LA VARILLA DE MEZCLAR – Cuando se esté usando y mientras la máquina está funcionando, agite o rote la Varilla de Mezclar en dirección contraria a las agujas del reloj de modo que la misma raspe o haga contacto con los lados de la jarra. Esta operación de agitación ayudará a mezclar el contenido de la jarra forzando los ingredientes hacia las cuchillas mezcladoras.
4. SERVIDO – Para servir la bebida, presione el botón "LOW IMPACT" (baja impacto), coloque una taza debajo de la válvula y presione la palanca de la válvula hacia abajo. Remueva el contenido de la jarra con la varilla de mezclar mientras dispensa las bebidas espesas. Cuando el nivel de la bebida llega al fondo de la jarra de la licuadora, una mezcla espesa pudiera cesar de dispensar. Añada unas cuantas cucharadas de líquido para aumentar el flujo. Cuando la jarra de la licuadora quede vacía, apague la máquina y disfrute la bebida. Usted puede seguir preparando bebidas una tras otra, pero asegúrese de darle a la Licuadora un descanso de 5 minutos tras 3 minutos de uso continuo.

- Para preparar una bebida más espesa, añada más ingredientes congelados.
- Para preparar una bebida menos espesa, añada más ingredientes líquidos.

OPERACIÓN DE LICUADORA USANDO EL TAZÓN DE VIAJE DE 24 ONZAS.

1. Añada hielo o ingredientes congelados hasta que el nivel total alcance la línea de 1½ tazas en el lado del tazón. (Los ingredientes congelados incluyen el hielo, las frutas congeladas, el yogur congelado, los helados, etc.).
2. Añada cualquier combinación de ingredientes líquidos hasta la línea de 2½ tazas en el lado del tazón. (Los líquidos incluyen cualquier ingrediente blando como frutas, leche, zumo de fruta, suplementos herbarios, o yogur).
3. Coloque la base de la cuchilla en el tazón y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj para fijarla al tazón.
4. Con la base de la cuchilla firmemente fijada al tazón, voltee el tazón y colóquelo sobre la base del motor.
5. Pulse la función de mezcla deseada.
6. Para parar el proceso de mezcla, presione el botón de apagado "OFF" (apagado).
7. Retire el tazón de la base del motor y voltéelo.
8. Gire la base de la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj y retírela del tazón.
9. Enrosque la tapa del tazón en dirección contraria firmemente en su lugar sobre el tazón y está listo para llevárselo.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA

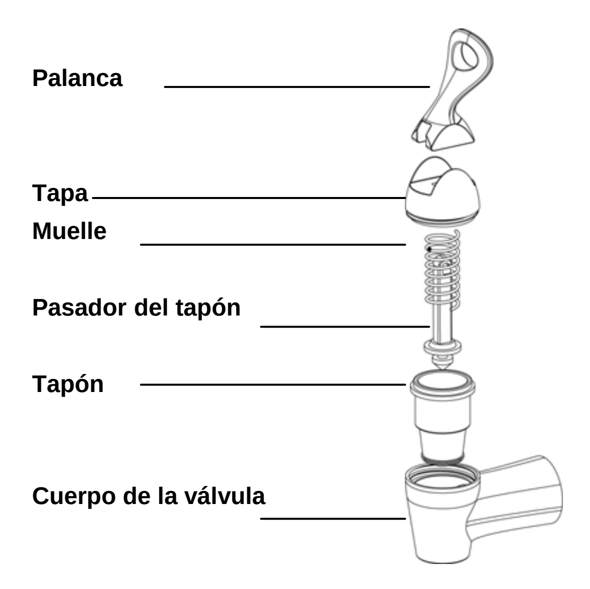
1. Coloque el interruptor en la posición "OFF" (apagado) y desenchufe del tomacorriente
2. Limpie la base del motor con un paño húmedo o esponja. Para retirar puntos obstinados, use un producto de limpieza suave, no abrasivo.
3. Retire el ensamble de la cuchilla de la jarra de la licuadora. Desatornille y desmonte la válvula de dispensar. Con cuidado lave todas las partes excepto la base del motor en agua jabonosa caliente, enjuague y seque a fondo. Para prolongar la vida de la licuadora, **no lave partes en el lavavajillas**.

LIMPIEZA DEL TAZÓN DE VIAJES DE 24 ONZAS

1. Siga las instrucciones 1 y 2 de "Cómo limpiar la licuadora".
2. Lave a fondo el tazón, la tapa y la base de la cuchilla. No lave ninguna pieza en el lavavajillas. **Nota**: Si se dificulta retirar la tapa o la base de la cuchilla del tazón, enjuague o remoje el tazón y la base de la cuchilla/tapa en agua caliente jabonosa; luego, utilizando un paño húmedo para agarrar la tapa o la base de la cuchilla, desenrosque la tapa o la base de la cuchilla del tazón girándolas en el sentido de las agujas del reloj.

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE DISPENSAR

1. Retire la válvula de la jarra de la licuadora desenroscando la válvula entera en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Retire la tapa del cuerpo de la válvula desenroscándola en dirección contraria a las agujas del reloj.
3. Apriete la tapa y el tapón juntos y deslice la palanca para sacarla del pasador del tapón.
4. Retire el muelle.
5. Retire el tapón y el pasador de tapón tirando el borde de goma del tapón. El tapón y el pasador están fuertemente unidos y no necesitan separarse.
6. Limpie todas las partes en agua jabonosa caliente, permita que se sequen a fondo y reármelas en el orden mostrado.



CONSEJOS ÚTILES

- Siempre añada ingredientes líquidos a la jarra de la licuadora primero y luego añada los ingredientes restantes. Esto prevendrá el excesivo desgaste del motor y asegurará que los ingredientes sean licuados correctamente.
- Corte los alimentos más duros en cubitos de aproximadamente 1 pulgada para obtener mejores resultados.
- Puede usarse la varilla de mezclar para ayudar en la preparación de bebidas congeladas o para licuar cualquier otro tipo de ingredientes. Cuando no se esté utilizando la varilla de mezclar, asegúrese de colocar el tapón transparente sobre el agujero en el centro de la tapa.
- Al usar la varilla de mezclar gírela en dirección contraria a las agujas del reloj para mezclar a fondo los ingredientes.
- Cuando pique ingredientes secos como pan rallado, nueces, especias, etc., asegúrese de que la jarra de la licuadora y la base de la cuchilla estén completamente secas.
- El botón “PULSE” (pulsar) deberá hacerse funcionar en ráfagas cortas. En la medida que se presiona y libera el botón “PULSE” (pulsar), las cuchillas deberían dejar de girar entre pulsos.
- No intente mezclar o amasar masa pesada, hacer puré de papas o batir claras de huevo.
- No licue de más a los alimentos. La mayoría de los ingredientes deberían quedar debidamente licuados o picados en segundos. No haga funcionar la base del motor por más de 3 minutos a la vez.
- Si el motor se parase, apague y desenchufe la unidad. Retire una parte de los ingredientes antes de intentar seguir adelante.
- No añada líquidos hirvientes a la jarra de la licuadora ya que la jarra de la licuadora pudiera agrietarse.

RECETAS

Instrucciones para todas las recetas: Vierta los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora. Añada todos los ingredientes congelados. Licue con la función “PULSE” (pulsar) durante 30 segundos; entonces licue con el ajuste “ON” hasta que la mezcla quede homogénea. Mientras la máquina está funcionando, mueva la Varilla de Mezclar alrededor en dirección contraria a las agujas del reloj para ayudar a la mezcla. Sirva inmediatamente. Prepara 3-5 porciones; aproximadamente 32 onzas.

BATIDO DE FRUTAS SUPREMO DE PLÁTANO Y FRESA	
1 taza	Néctar de fresa o jugo de manzana
1 taza	Leche
1	Plátano congelado (trozos)
2½ tazas	Fresas congeladas
1 taza	Yogur de fresa (sin grasa)

BATIDO DE FRUTAS DE TANGO DE MANGO	
1 taza	Jugo de piña
1 taza	Jugo de naranja
½	Plátano congelado (trozos)
1 taza	Sorbete de piña
1 ½ tazas	Rebanadas de mango congeladas

ATAQUE DE VITAMINA C	
2-3 tazas	Sandía rebanada
1 taza	Melón cantalupo rebanado
¼ taza	Fresas
1 taza	Yogur simple de bajas calorías
2-3 tazas	Hielo

LICUADO CON LECHE DE PROTEÍNA	
¼ taza	Polvo de proteína de suero con sabor a chocolate
¼ taza	Polvo Slimfast® con sabor a chocolate
1	Banano
1 taza	Leche desnatada
1 taza	Hielo

BATIDO DE FRUTAS DE CREMA DE PLÁTANO Y NARANJA	
1 taza	Leche
1 ½ tazas	Jugo de naranja
½ cucharadita	Vainilla
½	Plátano congelado (trozos)
1 taza	Yogur de vainilla congelado
½ taza	Yogur de naranja (sin grasa)
3 cucharadas.	Concentrado de jugo de naranja

POTENCIA PROTEÍNICA	
1 ½-2 tazas	Leche
2 cucharadas	Mezcla seca de chocolate de leche
½ cucharadita	Mezcla seca de budín de chocolate
¼ taza	Mantequilla de maní
1	Banano rebanado
2 tazas	Hielo

CREACIÓN CARBO	
1 taza	Jugo de manzana
1 taza	Melocotones rebanados
¼ taza	Arándanos
½ taza	Fresas
1 taza	Yogur de vainilla
2 ½ tazas	Hielo

REFRESCANTE BATIDO DE FRUTAS DE MELOCOTÓN	
2 tazas	Néctar de melocotón o jugo de manzana
1 taza	Yogur de vainilla congelado
½	Plátano
1 taza	Yogur de melocotón (sin grasa)
1 ½ tazas	Rebanadas de melocotón congeladas

SUBLIME BATIDO DE FRUTAS DE LIMÓN LIMA Y PLÁTANO	
2 tazas	Limonada de limón lima
1	Plátano
1 taza	Sorbete de limón lima
3 cucharadas.	Leche de coco
1 taza	Hielo

LICUADO CON LECHE SÚPER SANO	
1 taza	Yogur de vainilla (sin grasa)
1	Banano
1 taza	Fresas o melocotones congelados
4 onzas	Concentrado de jugo de naranja congelado

SPRITZER DE ARÁNDANO	
2 tazas	Jugo de arándano
½ taza	Agua de soda
½ taza	Yogur de vainilla (sin grasa)
1 taza	Hielo
	Guarnición con ramitas de menta si se desea

BATIDO DE FRUTAS DE VACACIONES HAWAIANAS	
1 taza	Néctar de maracuyá
1 taza	Néctar de guayaba
1 taza	Sorbete de naranja
½ taza	Fresas congeladas
½ taza	Rebanadas de mango congeladas
4 cucharadas.	Leche de coco
1 taza	Yogur de fresa (sin grasa)
½ taza	Plátano congelado (trozos)

BATIDO DE FRUTAS DE NARANJA Y FRESA DE BAJAS CALORÍAS	
2 tazas	Fresas
½ taza	Jugo de naranja
1 taza	Leche desnatada
1 taza	Yogur natural (sin grasa)
1 taza	Hielo

TALLE DE SANDÍA	
2 ½ tazas	Sandía picada
1 taza	Sorbete de frambuesa (de pocas calorías)
2 tazas	Hielo

BATIDO DE FRUTAS DE POCAS CALORÍAS PARA AMANTES DEL CHOCOLATE	
2 cucharadas	Mezcla seca de chocolate
½ cucharadita	Mezcla seca de budín de pocas calorías
1 ½ tazas	Leche desnatada sin grasa
½ cucharadita.	Extracto de vainilla
2 tazas	Hielo
½ taza	Frambuesas (opcionales)

Para las recetas siguientes: Vierta los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora. Añada los ingredientes restantes. Mezcle con el ajuste "MARINADE" (adobo). Mientras la máquina está funcionando, mueva la Varilla de Mezclar alrededor en dirección contraria a las agujas del reloj para ayudar a la mezcla.

Aliño Básico para Ensaladas	
½ taza	Aceite de oliva
¼ taza	Vinagre de vino blanco
⅛ cucharadita	Sal
⅛ cucharadita	Pimienta
½ cucharadita	Eneldo (o puede sustituirlo por albahaca)
1 cucharadas	Mostaza de Dijon
1	Diente de ajo picado
Puede ajustar la mostaza, el ajo y las especias a su gusto.	

SALSA DE ADOBO/BAÑO DE MANTEQUILLA DE MANÍ	
1 cucharadas	Cilantro molido
1 cucharadas	Sal
½ cucharadita	Pimienta
1 taza	Cebolla picada
2	Dientes de ajo (pelado o picado)
½ taza	Salsa de soja
¼ taza	Jugo de limón o lima
½ taza	Mantequilla de maní
¼ taza	Azúcar moreno
½ taza	Aceite
Adobe con la mezcla trozos de pollo en pinchos o adobe pechugas de pollo completas deshuesadas y sin piel en una bolsa con cierre de cremallera durante varias horas. Coloque la carne adobada en la parrilla hasta quedar bien cocida. Guarde un poco de la mezcla que NO haya tocado la carne y úsela como salsa para las verduras o en una ensalada. Sirve a 4.	

Adobo Picante para Pollo o Carne de Cerdo	
⅓ taza	Salsa de soja
2 cucharadas	Cilantro fresco picado
2 cucharadita	Ajo picado
3 cucharadas	Azúcar moreno
1 cucharadita	Mostaza seca
½ cucharadita	Pimentón dulce
Adobe con la mezcla el lomo de carne de cerdo o las pechugas de pollo deshuesadas y sin piel en una bolsa con cierre de cremallera durante varias horas. Coloque la carne adobada en la parrilla hasta quedar bien cocida. Sirve a 4.	

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____________________

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____________________

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): ____________

L5733 03/08 Back To Basics®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China